

令和7年3月4日

報道機関各位

公益社団法人 福井県観光連盟
担当：於保、井関、渋谷
電話：0776-23-0182
E-mail: info@fukuiyado.com

福井県観光連盟「観光地域づくり推進事業補助金」の採択について

(公社)福井県観光連盟では、北陸新幹線福井・敦賀開業の効果を持続させ、中部縦貫自動車道全線開通に向け「稼ぐ」観光地域づくりを加速するため、観光ブランドアップ・スーパーバイザーの指導・助言のもと、「観光地域づくり推進事業補助金」により、「宿泊施設・食・土産品の付加価値創造」のモデル的な事業への支援を進めています。

当連盟では、^{おほ}於保観光ブランドアップ・スーパーバイザーの助言のもと、新たな付加価値創造のモデルを構築する下記団体の事業について、当補助金を採択することとしましたのでお知らせします。

No.	団体名	事業名	交付決定金額
1	株式会社山さきや	308年の伝統「たま醤油」ブランディングプロジェクト	1,046,000円

当連盟としては、地域連携DMOとして、今後も、新たな観光事業を展開する民間事業者等への支援を行ってまいります。

※観光地域づくり推進事業補助金（Ⅱ.「宿泊」「食」「土産品」の地域資源の活用によるブランド力向上、先駆的な「体験」「アクティビティ」コンテンツの新規開発モデル）の概要

補助対象：福井県内に所在し、観光地域づくり新たに展開する民間事業者等

補助内容：ソフト事業について、補助対象経費の1/2以内を補助

(最大で1,000万円の事業に対し、500万円を補助)

対象事業：集客力確保や滞在型観光につながる「宿泊施設」「食」「土産品」と本県固有の地域資源を掛け合わせたコラボレーションのモデルを構築、または、先駆的な「体験」「アクティビティ」のプログラムのモデルを構築

(参考) 観光事業者等の概要

株式会社山さきや

- (1) 代表者 代表取締役 伊東 俊祐
- (2) 事業名称 308年の伝統「たま醤油」ブランディングプロジェクト
- (3) 事業内容 308年の歴史を誇る「たま醤油」の魅力を体験型プログラムで発信。歴史や製造工程を学び、香りや味わいの違いを実感。さらに、たま醤油を使ったお菓子をお土産に提供し、記憶に残る体験を創出。ブランド認知拡大とファン獲得を目指す。
コンテンツの構築、WEBサイトの改修、説明動画の制作に関する支援を行う。
- (4) 事業期間 令和7年2月22日(土)～令和7年3月10日(月)

308年の伝統「たま醤油」ブランディングプロジェクト

308年の歴史を誇る「たま醤油」の魅力を、国内外の旅行客に向けた体験プログラムとして開発。たま醤油の歴史や製造工程を学び、他の醤油との違いを実際に見て、香りを感じ、味わうことで理解を深める。さらに、体験の記憶を強く刻むため、たま醤油を使ったお菓子をお土産として提供。これにより醤油の新たな可能性を発見し、購買意欲を高めるとともに、ブランド認知拡大とファンの獲得につなげる。

(補助金の支援内容)

①コンテンツの構築

たま醤油のブランドストーリーを作成し、参加者の五感に訴え、記憶に残るコンテンツを構築する。

②WEBサイトの改修

多言語対応の体験プログラムのランディングページの制作。

トップページから体験プログラムにすぐに飛べるようバナーリンクの制作。

③説明動画の制作

体験プログラムの導入で使用するたま醤油の製造工程。製品の魅力を映像で伝える説明動画の制作。多言語対応。

山さきやの新しい店舗と製造所



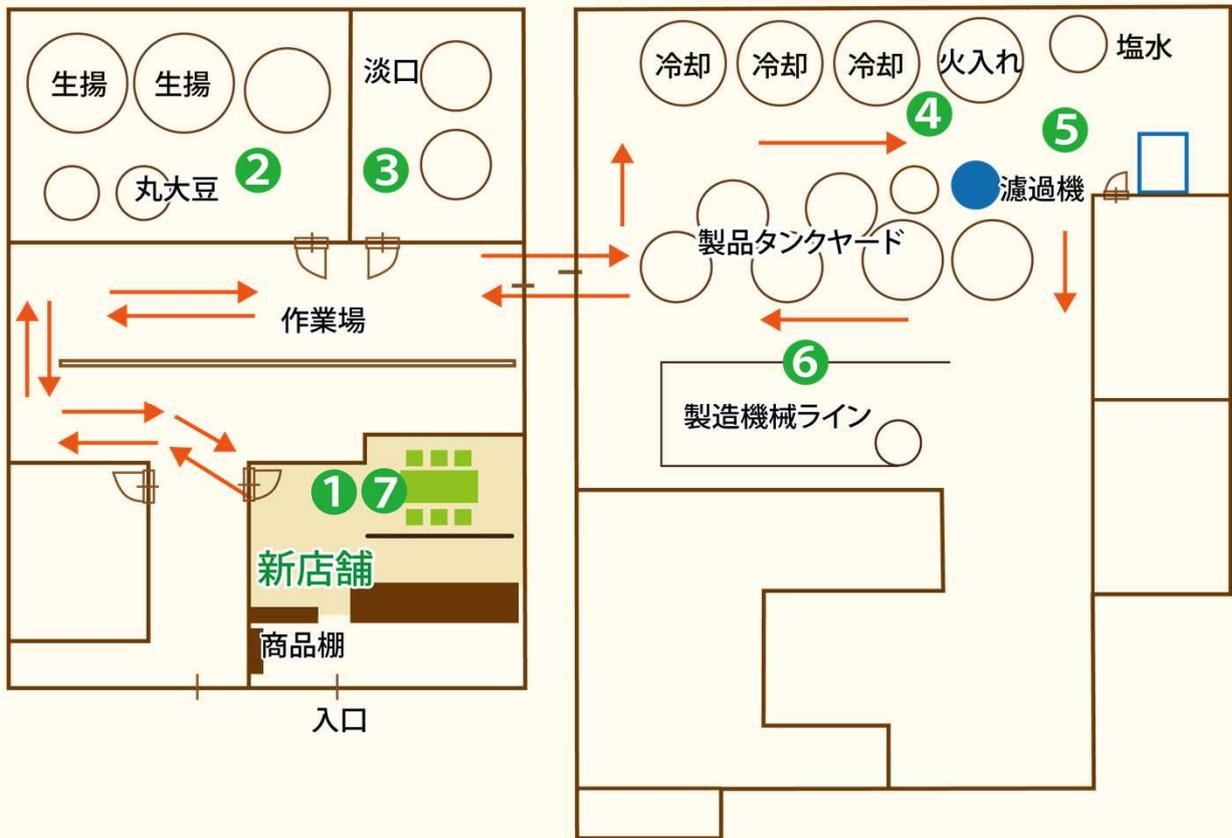
屋号：株式会社山さきや ブランド名：たま醤油

たま醤油は、北陸一の豪商である山田屋に奉公した山崎屋宇兵衛が、享保2年（1717年）に醤油業を生業として独立したのが始まりです。山崎屋宇兵衛は、福井藩の城内にある武家に高品質の醤油を納めていました。鴨狩ちの帰路の藩主に「火入れ」の香りの良さを認められ、「玉醤油」と名付けられました。

体験プログラム内容（60分）

体験順路

製造所



① たま醤油の歴史、製造工程を動画で学ぶ

説明は、日本語・英語・中国語（簡体字）の多言語で表記



所要時間：10分



リーフレットの配布（多言語対応）



製造所見学の準備
衣装の着用

所要時間：5分



② 製造所見学

⑥

生揚（小麦・大豆・塩を発酵させたもの）タンクから、火入れタンク、濾過、ボトル詰め工程の見学（多言語対応）

所要時間：10分



作業場



冷蔵室



工程 2

生揚醤油に
火入れします。
温度を 85°C に
上げ熱を加えます。




⑦ 醤油の味比べ

たま醤油5種類の味を実際に比べ、それぞれの特徴を学ぶ。
異なる風味や香りを楽しみながら、自分の好みに合った醤油を見つける。



寿

真珠

金

甘露

さんご

所要時間：5分

ラベル作成

好きなデザインを自由に描き、
自分だけのオリジナルラベルを作成。



所要時間：15分

醤油のボトル詰め

味比べで選んだお気に入りの醤油をボトルに詰
め、じぶんで作成したオリジナルラベルを貼る。



所要時間：15分



- 8 醤油味の大豆お菓子をお土産にプレゼント。ボトルとともに持ち帰りいただく。



醤油風味の味の大豆菓子開発・販売計画

体験後や旅行後も記憶に残る味を楽しんでもらう機会を提供する。



改修したWEBページ上で
簡単に購入可能

商品ラインナップ（案）

1. 醤油+大豆+黒糖+生姜 ⇒ 健康志向の強い層にアピール
2. 醤油+大豆+バター ⇒ 若年層や女性層にアピール
3. 醤油+大豆+辛味（柑なんば等） ⇒ 味に変化を求める層にアピール